

**Einbau Bain-Marie, B 1135 mm x T 640 mm x H 315 mm (Höhe des Beckens: 230 mm)**



MODELL: ICPO1223

**1.379,00 € + IVA**



 [Lieferzeiten anfragen](#)

<b>Höhe</b>	315 mm
<b>Länge</b>	1135 mm
<b>Tiefe</b>	640 mm
<b>Leistung</b>	2,19 KW
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V

<b>Spannung</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Temperatur</b>	+65°C/+105°C
<b>Behälterkapazität</b>	3 GN 1/1 (H: 200 mm)
<b>Ausführung Arbeitsfläche</b>	Bain Marie - Beckenhöhe 230 mm

## Beschreibung

**Einbau Bain-Marie, B 1135 mm x T 640 mm x H 315 mm (Höhe des Beckens: 230 mm)**

Dieses Bain-Marie ist ideal für die Integration in bestehende Tragstrukturen ohne auf Geschmack und Design zu verzichten. Die Abstellfläche nutzt die Bain-Marie Heizung, um die Lebensmittel auf einer konstanten Temperatur zu halten, ohne ihre Oberfläche zu trocknen.

**Es ist für Abstellfläche mit einer Tiefe von 20-50 mm geeignet.**

**Die Abstellfläche ist aus Edelstahl AISI304 mit Scotch Brite Gleitschleifen und die Außenstruktur aus verzinktem Edelstahl und Aluminium.**

**Das Becken ist 230 mm hoch, für GN 1/1 Behälter geeignet und abgerundete Ecken, die eine praktische Reinigung ermöglichen.**

Sie wird durch klebende Heizkörper geheizt, die sich außerhalb des Bodens befinden.

Die Temperatur kann durch eine elektronische Steuerung von **+65°C bis +105°C** geregelt werden.

Das Becken wird automatisch über das **Magnetventil** mit Wasser aufgefüllt und das Wasserstand wird über das **Überlaufrohr** kontrolliert.

Die Oberkante der Wanne ist 10 mm dick.

### STANDARD AUSSTATTUNG:

-ABNEHMBARE TRENNSTEGE FÜR GN BEHÄLTER

GN 1/1 BEHÄLTER NICHT INBEGRIFFEN.

FOTO REIN INDIKATIV